Broilchef

MODÈLE # EC240

BARBEQUE EXTERIÉUR CHARBON

⚠ DANGER

N'utilisez jamais ce barbecue à l'intérieur, que ce soit pour cuisiner ou comme appareil de chauffage. Des vapeurs toxiques pourraient s'accumuler et vous asphyxier. Cet appareil ne doit jamais être utilisé sur un bateau ni dans un véhicule récréatif.

⚠ ATTENTION !
POUR VOTRE SÉCURITÉ :

Ne jamais utiliser à l'intérieur ni dans un endroit clos.

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT. SI VOUS ASSEMBLEZ CET APPAREIL POUR UNE AUTRE PERSONNE, DONNEZ-LUI CE GUIDE POUR QU'ELLE PUISSE S'Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT.

VOUS POUVEZ COMMUNIQUER AVEC LE SERVICE À LA CLIENTÈLE PAR COURRIEL AU SERVICE@BROILCHEF.COM OU SANS FRAIS, PAR TÉLÉPHONE, AU 1-855-630-5390, DE 7 H À 16 H (HNP), DU LUNDI AU VENDREDI.

Imprimé en Chine

Table des matières

Consignes de sécurité.....1
Liste des pièces…….....2
Instructions d'assemblage..... 4-6
Allumage…….....7
Types de cuisson.....7
Conseils utiles.....7
Programme de Garantie.....8

Cher client,

Félicitations pour votre nouveau barbecue. Vous avez fait le bon choix ! Vous trouverez dans ce guide les instructions d'assemblage, des recettes, des conseils pratiques et des directives générales sur la façon d'utiliser et d'entretenir le barbecue en toute sécurité. Notre personnel qualifié s'efforce toujours de vous offrir des produits faciles à assembler. Si vous avez des questions ou des problèmes, visitez www.broilchef.com, envoyez un courriel service@broilchef.com ou composez le 1-855-630-5390 du lundi au vendredi, de 7 h à 16h (Heure du pacifique)

Consignes de sécurité

MISES EN GARDE: veuillez lire toutes ces instructions avant de commencer l`assemblage

⚠ ATTENTION
Pour votre sécurité
. Ne rangez pas et n'utilisez pas d'essence ni d'autres liquides inflammables à moins de 25 pi (8 m) du barbecue

Pour votre sécurité.

Sécurité d`abord!
Veuillez lire et comprendre tous les avertissements et precautions avant commcencer l`assemblage de ce barbecue.

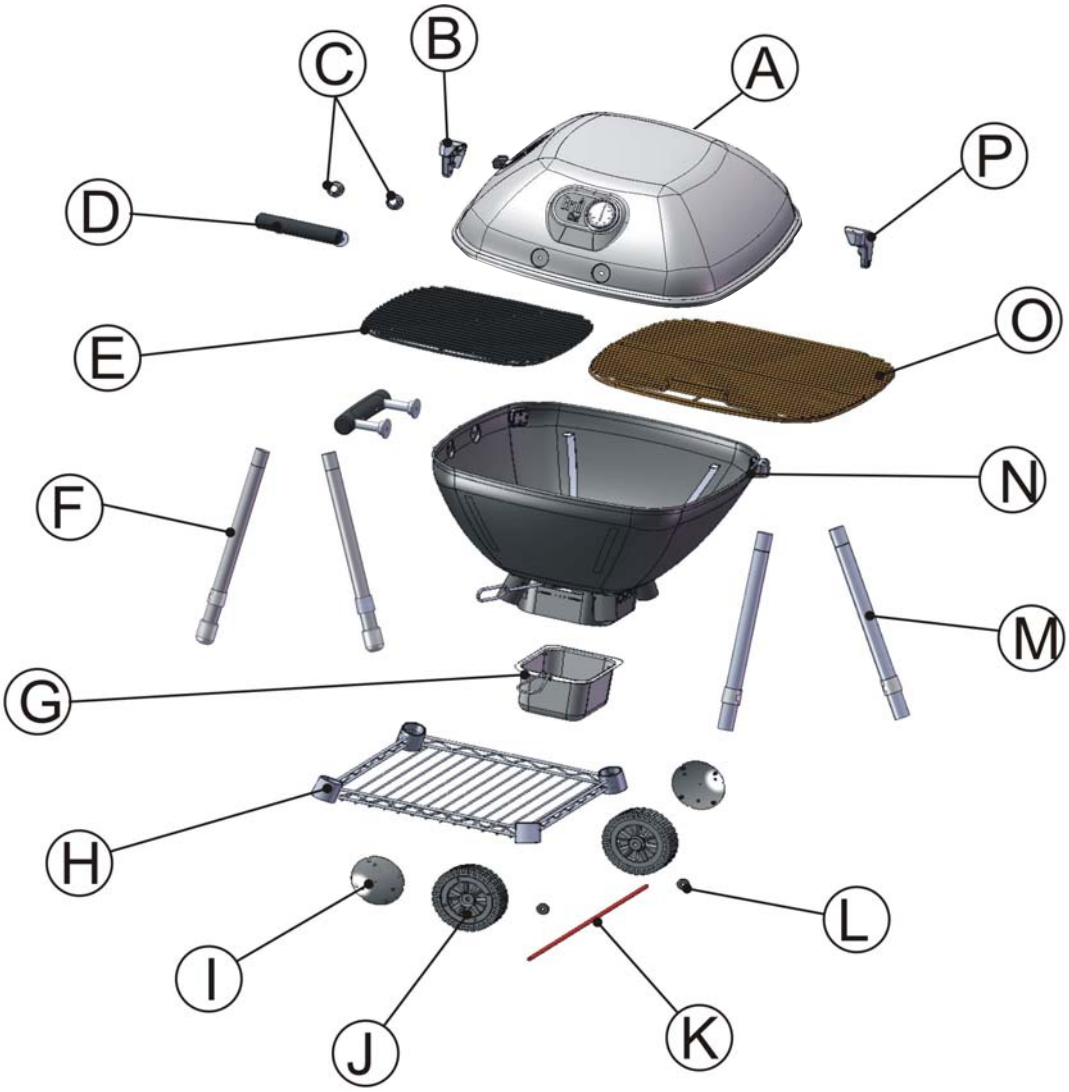
Mise en garde

1. Ce barbecue est conçu pour être utilisé à l'extérieur seulement ; ne l'utilisez pas dans un bâtiment, un garage ni un endroit
2. Ce barbecue est conçu pour être alimenté au charbon de bois.
3. Ne tentez pas d'assembler ni d'utiliser ce barbecue si vous êtes sous l'influence de l'alcool ou de drogues.
4. N'utilisez pas d'essence, de kérosène ni d'alcool pour allumer le barbecue. Ce barbecue n'est pas conçu pour être utilisésur un bateau ni dans un véhicule récréatif.
5. Soyez prudent lorsque vous ouvrez le couvercle du barbecue, car la chaleur emprisonnée sous le couvercle pourrait causer des brûlures.
6. Le barbecue doit être placé sur une surface ferme et de niveau, loin de toute surface combustible. Une entrée en asphalte pourrait ne pas convenir.
7. Ne tentez jamais de déplacer ce barbecue pendant qu'il fonctionne.
8. Ne laissez jamais le barbecue fonctionner sans surveillance. Gardez les enfants et les animaux domestiques à l'écart lorsque vous utilisez le barbecue.
9. N'utilisez pas le barbecue par temps très venteux.
10. N'utilisez pas le barbecue tant qu'il n'est pas COMPLÈTEMENT assemblé et que toutes les fixations sont bien serrées.
11. Gardez toute matière inflammable à au moins 30 cm (12 po) du barbecue. N'utilisez pas ce barbecue ni aucun autre appareil au charbon de bois sous une structure en porte-à-faux ni à proximité de constructions inflammables.

CAUTION

1. Ne touchez pas les pièces en métal du barbecue jusqu'à ce qu'il soit complètement refroidi (au moins 30 minutes) pour évitez les brûlures, à moins que vous utilisiez une masse protectrice (supports de pot, gants, mitaines de BBQ, etc.).
2. N'utilisez pas ce barbecue dans une atmosphère explosive. Gardez l'espace et éloignez tous matériaux combustibles, l'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables
3. Ne modifier pas ce barbecue d'aucune façon.
4. Ne réparez pas ou ne remplacez pas toute partie du barbecue à moins que spécifiquement recommandé dans ce manuel d'utilisation. Tout autre service devrait être effectué par un technicien qualifié.

Liste illustrée des pièces



A. Couvercle…….....1 pce	B. Charnière gauche supérieure .....1 pce	C. Support de poignée .....4 pces
D. Poignée ….....1 pce	E. Grille de charbon.....1 pce	F. Jambe gauche .....…….2 pces
G. Contenant de cendres ... 1 pce	H. Support de jambes .....1 pce	I. Couvre-moyeu ….....…….2 pces
J. Roue ….....….....…2 pces	K. Axe 1.pce	L. Collier ….....….....…2 pces
M. Jambe droite ….....……2 pces	N. Carter Principal .....1 pce	O. Grille de cuisson.....1 pce
P. Charnière droite supérieure .....1 pce		

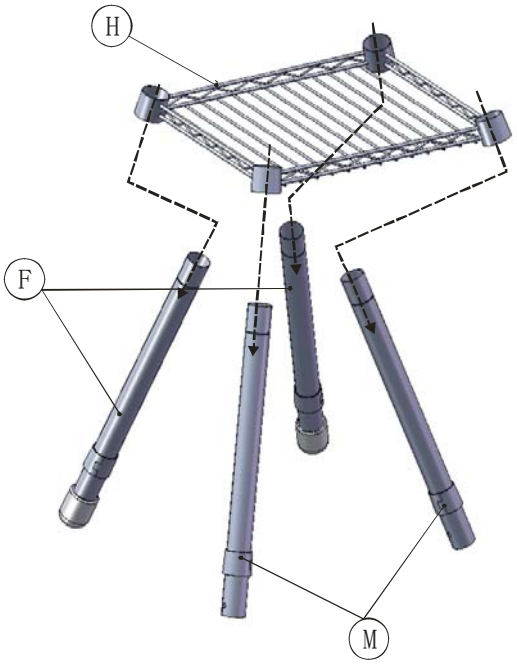
Liste des fixations

AA	Boulon M6	10 pièces	
BB	Rondelle plate M6	10 pièces	
CC	Rondelle à ressort M6	10 pièces	
DD	Goupille	2 pièces	
EE	Borne	2 pièces	
FF	Rondelle de poignée	4 pièces	
GG	Rondelle de goupille	2 pièces	
HH	Clé	1 pièce	
II	Clé	2 pièce	
JJ	Écrou de roue	2 pièce	
KK	Collier	2 pièce	

Instructions d'assemblage

Pour de bon résultats :

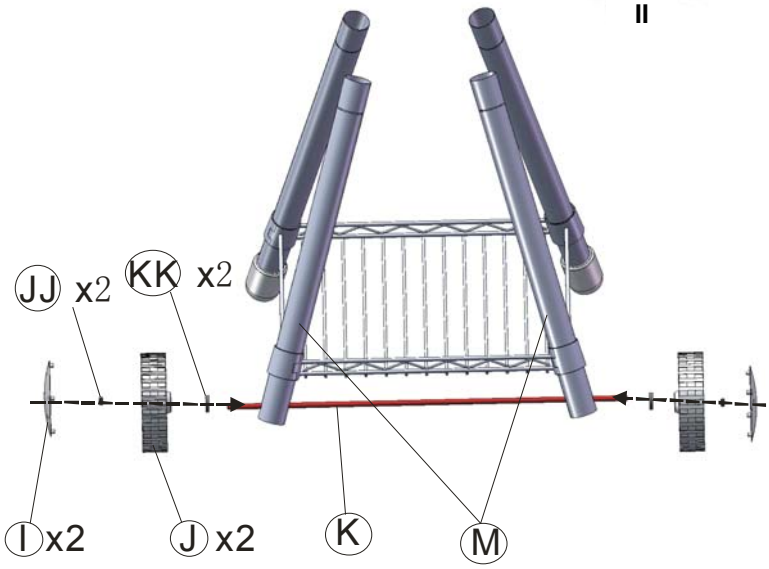
- Sortez le contenu de l'emballage et assurez-vous que vous avez toutes les pièces avant de procéder.
- Serrez d'abord les fixations à la main, puis serrez-les avec le tournevis une fois l'assemblage terminé.
- L'assemblage devrait prendre de 10 à 15 minutes.
- Outils Requis: Clé



Étape 1 (installation des 4 jambes)

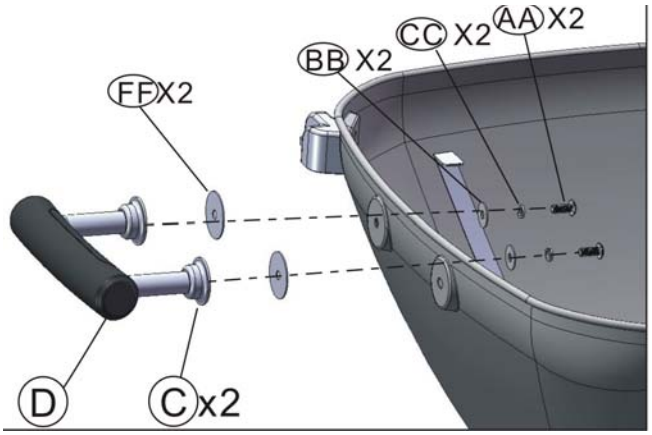
1) : Passez les deux jambes gauches (F) et les deux jambes droites (M) dans les 4 anneaux sur le support de jambes (H).

II



Étape 2 (installation de roues)

1) : Insérez l'axe (K) dans les trous sur les extrémités des deux jambes droites(M).
2) : Insérez une rondelle de roue (KK), une roue (J) et un écrou de roue (JJ) dans l'ordre. Serrez l'écrou avec la clé (II) fournie.
3) : Répétez la même procédure avec l'autre roue de l'autre côté de l'axe.

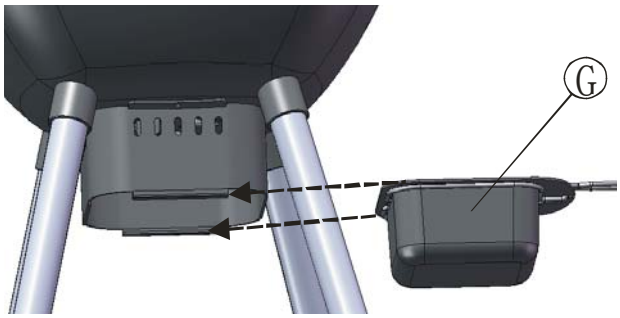


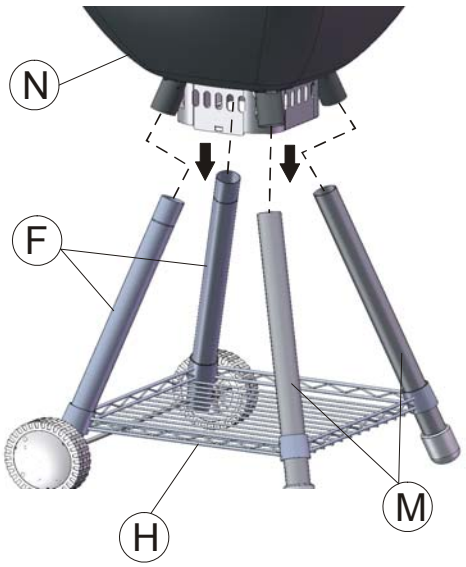
Étape 3 (insertion des jambes)

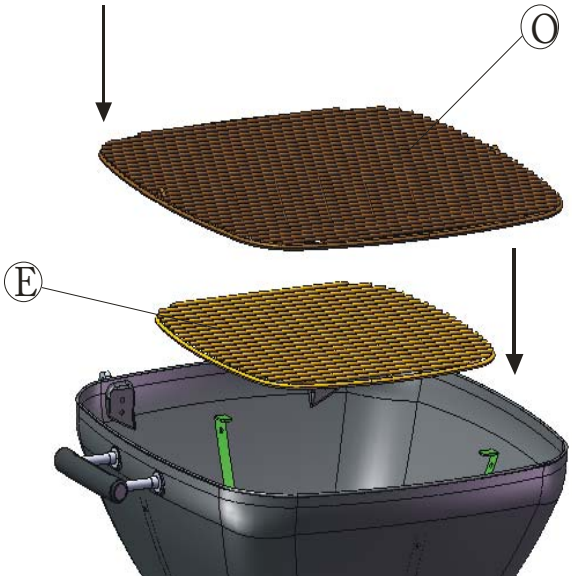
1) : Insérez les quatre jambes dans les quatre connecteurs des quatre jambe sous le carter.
Note : Assurez-vous que la poignée du carter est du côté opposé des roues.

Étape 4 (Installation des jambes et du contenant à cendre)

1) : Insérez les deux jambes droites (M) et les deux la jambes gauche (F) dans le support situé sous le carter principal (N). Assurez-vous que les jambes sont solidement insérées.
2) : Glissez le contenant à cendre (G) dans les voies sous le carter.





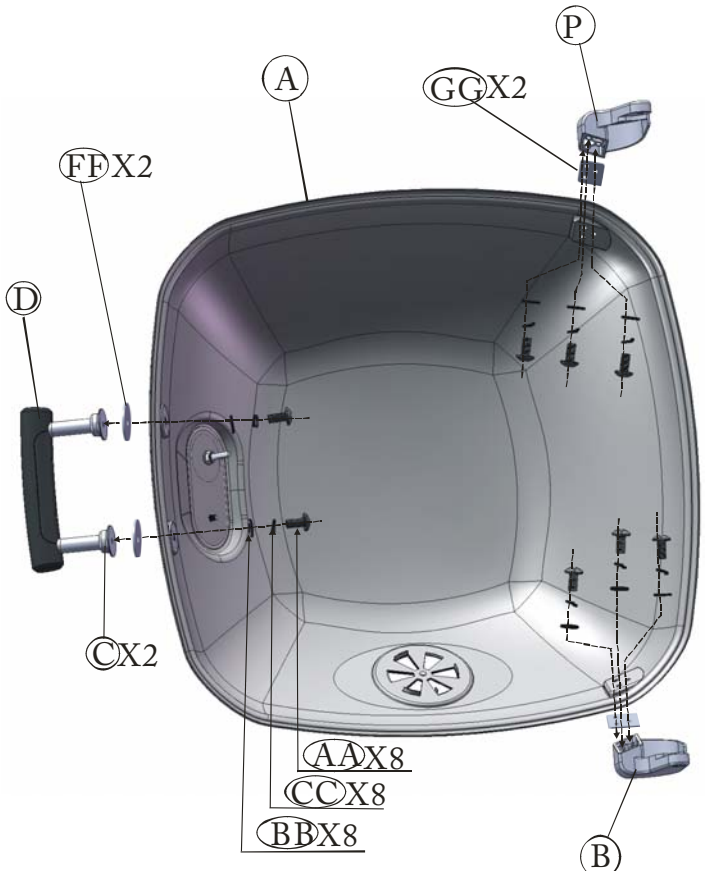


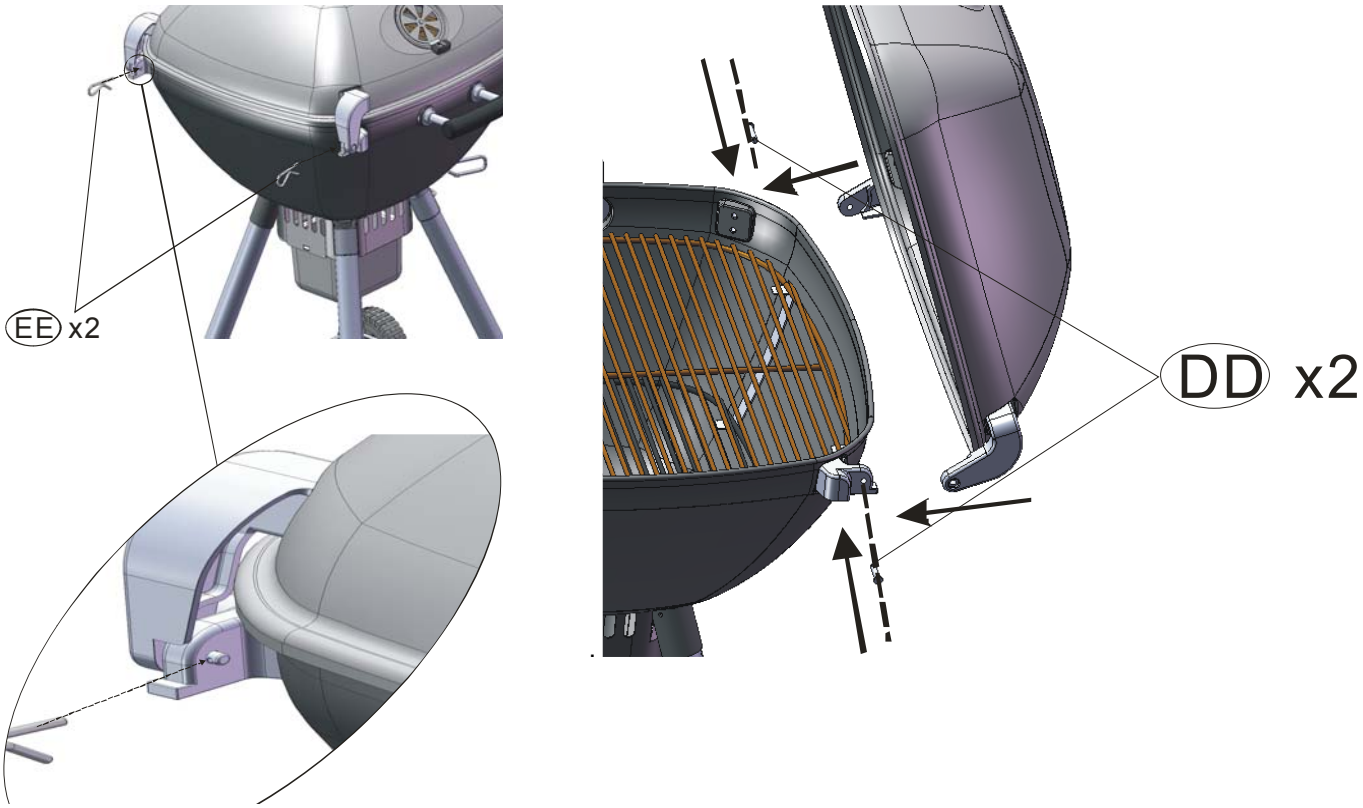
Étape 5 (& de grille de charbon de bois ; faisant cuire l'installation de grille)

1) : Placez la grille de charbon (E) dans le carter.
2) : Placez la grille de cuisson (O) au-dessus la grille de charbon.

Étape 6 (l'installation de la poignée du couvercle et des charnières)

1) : Alignez le trou d'un côté de la poignée (D), avec le support de poignée (C) et une rondelle de poignée (FF) avec le trou avant de couvercle (A).
2) : Insérez un boulon de M6 X12 (AA), une rondelle M6 plate (BB) et une rondelle M6 à ressort (CC) dans le trou et serrez à la main.
3) : Répétez la procédure avec l'autre côté de la poignée du couvercle et le couvercle.
4) : Alignez le trou sur la charnière gauche supérieure (B) et une rondelle de charnière (G) avec les trous situées à l'arrière du côté gauche du couvercle.
5) : Insérez un boulon de M6 X12 (AA), une rondelle M6 plate (BB) et une rondelle M6 à ressort (CC) dans chaque trou perforé et serrez à la main.
6) : Répétez la procédure avec la charnière droite supérieure (P) et le côté droit du couvercle.
7) : Retournez et serrez tous les boulons avec le tournevis fourni.





Étape 7 (insertion de goupille de couvercle)

1) : Alignez les trous sur les charnières de couvercle avec les trous sur le carter.

2) : Insérez une goupille (DD) dans chaque trou.

3) : Insérez une borne (EE) dans le trou sur chaque extrémité des goupille. pour attacher le couvercle et le carter du barbecue.

L’assemblage terminé

Allumage du barbecue

1. Rassurez-vous que le couvercle et les passages du couvercle sont ouverts.
2. Retirez la grille de cuisson. Empilez à quantités proportionnées de charbon dans en forme d'une pyramide au centre de la grille charbon.
3 Si vous utilisez du charbon ordinaire et avec un accélérant, suivez les instructions du fabricant. S'il s'agit d'allume-feu liquide, laissez-le pénétrer le charbon pendant une minute avant d'allumer.
4. Si vous utilisez un allumeur électrique, n'utilisez pas de charbon imbibé ni d'allume-feu liquide.
5. Si vous utilisez du charbon imbibé, n'utilisez pas d'allumeur électrique et n'ajoutez pas d'allume-feu liquide.
6. Laissez le charbon brûler pendant 15 à 20 minutes, ou jusqu'à ce que tout le charbon est légèrement enduit de la cendre grise.
7. Ne bloquez jamais le couvercle durant la cuisson.

Types de cuisson

1. Grillade directe : une fois les briquettes couvertes de cendre, protégez-vous les mains avec des gants et étalez-les avec un outil à longue manche. Placez la grille de cuisson et mettez-y les aliments. La cuisson peut être effectuée avec ou sans couvercle.

2. Cuisson indirecte : une fois les briquettes couvertes de cendre, protégez-vous les mains avec des gants et étalez-les avec un outil à longue manche. Arrangez les briquettes dans une forme de beignet. Laissez un espace ouvert au centre. Placez un petit récipient d'égouttement (non compris) au centre pour collecter la graisse.

3. Fumaison : faites tremper les copeaux de bois toute la nuit pour les empêcher de brûler. Une fois le charbon bien étalé, mettez les copeaux directement sur le charbon. Faites cuire la nourriture avec le couvercle fermer, et si la hauteur de la grille de cuisson est réglable, mettez-la au plus haut niveau.

Conseils utiles

1. Rangez le charbon dans un endroit sec. Si vous le rangez à l'extérieur, gardez-le dans un contenant hermétique.

2. Durant la cuisson, soulevez le couvercle en le basculant vers le côté, et non verticalement, car le déplacement de l'air pourrait agiter les cendres et les déposer sur les aliments.

3. Ne nettoyez pas la grille de cuisson avec des produits abrasifs, car cela risque de l'endommager. Utilisez plutôt un savon doux et rincez bien à l'eau. Éliminez les cendres de façon adéquate.

Garantie limitée d`un an

Le couvercle, la grille de cuisson enduit de chrome plaqué, la grille à charbon galvanisée, la cuvette, la poignée et toute autre pièces sont garantie contre les défauts de fabrication ou un dommage qui affecte l'opération du barbecue pour un an.

La garantie n'est pas transférable.

□ La présente garantie est non transférable et ne couvre pas les défaillances résultant d'une mauvaise utilisation ou d'une installation ou d'un entretien inadéquats.
□ La présente garantie se limite au remplacement des pièces défectueuses. Le fabricant n'est pas responsable des dommages accessoires ou consécutifs et des coûts de main-d'oeuvre.
□ La présente garantie ne couvre pas les ébréchures et les égratignures sur les surfaces en porcelaine ou peintes, ni la corrosion et la décoloration causées par une mauvaise utilisation, un manque d'entretien, un milieu hostile, un accident, une transformation du produit, un emploi abusif ou une négligence.
□ La présente garantie ne couvre pas les dommages causés par la chaleur, les produits nettoyants abrasifs ou chimiques qui entraînent une ébréchure des pièces en porcelaine, ou tout dommage causé aux autres composants utilisés dans le cadre de l'installation ou de l'utilisation du barbecue.

L'acheteur initial est responsable des frais de transport et de manutention pour les pièces remplacées en vertu de la présente garantie limitée. Les clients qui ne peuvent fournir une preuve d'achat ou qui présentent leur demande après l'échéance de la garantie devront également payer les pièces.

Certains États ou certaines provinces ne permettent pas la limitation ou l'exclusion des dommages accessoires ou consécutifs, de sorte que ces limitations et exclusions pourraient ne pas s'appliquer à vous. La présente garantie vous confère des droits précis. Il est possible que vous disposiez également d'autres droits, qui varient d'un État ou d'une province à l'autre.

Pour toute réclamation sous garantie ou toute question sur le barbecue, s.v.p. visitez notre site internet au www.bbqtek.com ou par courriel à service@broilchef.com ou communiquez avec le service à la clientèle en composant le 1-855-630-5390, du lundi au vendredi, de 7h à 16h h (Heure du pacifique).

Fabriqué par :

Lucas BBQ Co., Ltd.

Room 508, Eking Building,
Shida Rd., Liaobu Town,
Dong Guan City, Guang Dong, Chine.

Imprimé en Chine